

Devenez responsable qualité dans les filières agroalimentaires


La sécurité des aliments est un enjeu de santé liés à la sécurité sanitaire et alimentaire des filières agro-alimentaires.




Diplôme national d'État **Licence professionnelle** Agroalimentaire : qualité et sécurité des aliments Apprentissage


- ⌚ Aucun délai d'accès
- 📅 Rentrée prévisionnelle : Septembre

♿ Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

 3 à 4 semaines de cours
1 à 2 mois en entreprise

 588 heures
sur 1 an

 Accessible
avec un Bac +2

 Surgères



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Vivez de nouvelles expériences

voir la formation sur notre site



En entreprise

Vous exercez vos fonctions au sein du service qualité en industrie agro-alimentaire, en laboratoire, audit-conseil, restauration hors domicile, services hospitaliers ...

Dans le cadre de vos missions, vous pourrez :

- ⊕ Mettre en place et faire vivre un service qualité en connaissant les produits de l'entreprise et en maîtrisant les aspects législatifs et réglementaires
- ⊕ Assurer la sécurité alimentaire et maîtriser l'hygiène
- ⊕ Mettre en place la démarche HACCP et/ou assurer son suivi
- ⊕ Mettre en œuvre et valider les analyses
- ⊕ Elaborer un plan d'échantillonnage
- ⊕ Appréhender les différents procédés de fabrication

En centre de formation

Une alternance centre de formation et entreprise pour une réelle expérience professionnelle !

- ⊕ Une pédagogie active et innovante basée sur des cas concrets et des projets
- ⊕ Une équipe pédagogique experte et reconnue
- ⊕ L'utilisation de Hall technologique et infrastructures pédagogiques adaptées
- ⊕ Un partenariat historique avec les entreprises de la filière agroalimentaire
- ⊕ Un accompagnement renforcé dans la recherche d'entreprises



Un accompagnement performant

Vivez l'expérience du tutorat en vous faisant accompagner par deux tuteurs professionnels qui vous suivent tout au long de votre cursus.

Vos tuteurs vous aideront à appréhender la résolution des problèmes, à mettre en œuvre de nouvelles pratiques de travail innovantes, à vous familiariser avec les nouvelles technologies et à de nouvelles responsabilités.

Les avantages de l'alternance

- ⊕ Formation gratuite et rémunérée
- ⊕ Diplôme national d'État reconnu
- ⊕ Expérience professionnelle accélérateur d'insertion durable
- ⊕ Gain en maturité et responsabilités
- ⊕ Suivi tout au long de votre projet

Votre formation professionnelle dans le berceau de l'agroalimentaire

Surgères, qualité de vie et des études

Située au nord de la Charente-Maritime, Surgères offre un patrimoine historique et architectural d'exception.

À proximité, La Rochelle, Rochefort, les Îles de Ré, d'Aix et d'Oléron, et les grands pôles touristiques, proposent des manifestations tout au long de l'année : Francofolies, Grand Pavois, festivals de cinéma, Hermione et Accro-Mâts, Futuroscope, Paléosite, Salon International de la BD.



Un programme complet pour vous professionnaliser

- Compétences métiers**
- Qualité, sécurité, environnement
 - Production et conservation des aliments
 - Contrôle qualité des aliments
 - Management de la qualité
 - Management de la sécurité des aliments

- Compétences transverses**
- Communication
 - Management
 - Anglais

- Expérience professionnelle**
- Activité en entreprise
 - Projet tuteuré

Un école accessible

Par l'autoroute A10

- Sortie 33 : Niort Sud
- Sortie 34 : St Jean d'Angély

En train

- A 2h45 depuis Paris
- A 30 min depuis Niort et La Rochelle

Un hall technologique

Le CFA du Campus de l'alimentation dispose d'un hall technologique comprenant 3 ateliers répartis sur 3 000 m² : industrie laitière, produits de la mer, hall confidentiel (réservé aux entreprises). À ce hall, s'ajoutent les 1 000 m² du hall boulangerie-biscuiterie-viennoiserie et du moulin pilote (unique en France). Chacun dispose du matériel nécessaire à l'élaboration des produits, du traitement des matières premières au conditionnement du produit fini.



Deux établissements de formation reconnus pour vous faire réussir

 ENILIA-ENSMIC

Deux écoles nationales : L'École Nationale d'Industrie Laitière et des Industries Agroalimentaires (ENILIA) et l'École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières (ENSMIC) vous offrent leurs 200 ans cumulés d'histoire et d'expérience dans les domaines de la formation, de la recherche et du développement

 Le Cnam

Établissement d'Enseignement Supérieur, leader de la formation professionnelle en France. Le Cnam forme chaque année plus de 60 000 personnes. Le Cnam en Nouvelle-Aquitaine forme chaque année 600 alternants dans une dizaine de filières différentes.

Mentions officielles

Licence professionnelle
Sciences, technologies,
santé mention Industries
agroalimentaires : gestion,
production et valorisation
Parcours Qualité et sécurité
des aliments

📍 Code Cnam : LP10804A

📍 Code RNCP : 30074

Modalités pédagogiques

Cours en présentiel

Modalités d'évaluation

Contrôle continu + examens
finaux + rapport d'activité

Modalités de validation

Pour obtenir la licence vous
devez valider le contrôle continu,
les examens, la soutenance du
projet, la soutenance de l'activité
professionnelle



Public concerné

Titulaire d'un Bac +2 en
biologie, chimie, qualité,
agroalimentaire, analyse
agricole, etc ...

L'accès au diplôme peut également se faire
par le dispositif de Validation des Acquis de
l'Expérience (VAE).

Étapes d'admission



Contactez l'un des établissements ou
téléchargez le dossier d'inscription sur
www.cnam-nouvelle-aquitaine.fr

Une fois complété, renvoyez-le à l'adresse
indiquée.



Une commission pédagogique étudiera votre
candidature (pré-requis, projet et motivation)



Vous serez convoqué pour un entretien de
sélection.



Si l'entretien est concluant, vous serez déclaré
admissible. Vous pourrez alors bénéficier
d'un accompagnement personnalisé
dans la démarche active de recherche
d'entreprise.

Nous contacter

Cnam Nouvelle-Aquitaine
Centre de Niort
10 place de la Comédie
79000 Niort

☎ 05 57 59 23 00

✉ naq_alternance@lecnam.net

🌐 www.cnam-nouvelle-aquitaine.fr

ENILIA-ENSMIC

Avenue François Mitterrand
17700 Surgères

☎ 05 46 27 69 07

✉ karen.mathieu@educagri.fr

🌐 www.enilia-ensmic.fr